

# BARBOC

On commence par partager .... mais on peut les manger tout seul !!!!

Kémia (pain pita , poulet frit , tzatziki , caviar de légumes , pesto , œuf dur , herbes du moment ) **14€**

Chipirons à la Basque, persillade à l'huile d'olive et chorizo Ibérico **15€**

Foie Gras Maison "recette de Sylvie" **19,50€** Camembert rôti et pain grillé (miel/noisettes/thym) **14€**

Poulet croustillant sauce BBQ à notre façon **9€50** Les oeufs mimosa de Mamie Irène ( 1915-2015 ) **7,50€**

Oeuf cocotte au lard paysan , champignons et ses mouillettes de pain grillé **9€50**

Accras (4p) "craquants" et tzatziki d'Athènes **9€50** Terrine de cochon maison "réalisée par Tatoué " **8,50€**

Tataki de Thon marinade Levantine (miel, huile d'olive, piment, coriandre, graines, tahini, oignon rouge) **13,50€**

Nos Croquetas ( 4 p ) sauce chakchouka **9€50**

Houmous et Baba Ganoush ( caviar d'aubergines, tahini, ail, citron, cumin) pain pita à la braise **9,50€**

Carpaccio de saumon fumé "BARBOC" (stracciatella, citron vert, huile d'olive, ail, graines et herbes) **12,50€**

Assiette de jambon Ibérico Cebo Campo (30 mois) "un goût d'Espagne" et Focaccia toastée **19.50€**

Salade verte **3.50€** Frites de "Monique" **5€**

## LES VIANDES

Grillées au feu de bois avec des frites maison coupées par Monique ....

" Pour éviter les problèmes et autres incompréhensions " : Pour la viande de Bœuf .... PAS DE BIEN CUIT !!

( Pensez à vos sauces à la prise de commande, c'est plus facile pour les serveurs /euses )

La Côte de Bœuf (env 1kg100) **80€ (2 pers)** / Entrecôte **30€**

Bavette d'Aloyau échalotes (env 600 gr ) **47€ (1 ou 2 pers)** / Faux Filet "façon Tournedos" **27€**

Magret de canard entier **27€** / Côte de Veau **27€** / Pièce du Boucher (selon arrivage) **24€**

Andouillette ficellée **20€** / Tartare de Boeuf **20€**

Les sauces(1€) : Poivre, Bleu d'Auvergne, Béarnaise, Mayonnaise maison

Lobster Rolls ( Pain brioché , chair de Homard/Crabe/Poissons , mayo maison citronnée , Frites maison ) **25€**

Dos de Cabillaud Andaloux ( patatas , légumes du marché, Chimichouri, chorizo Ibérico ) **25€**

Burger Fermier (cochon de 7h, lard paysan , légumes du marché , Comté , frites maison) **19,50€**

Assiette de 3 fromages et salade verte **9€**

Les Drôles de -12 ans : Pignons de poulet ou jambon blanc /Frites , 1 boule de glace Movenpick **12€**

Prix TTC ( taxes et services compris)

" SIGNALEZ TOUTES ALLERGIES ALIMENTAIRES A LA COMMANDE "



## DESSERTS

Baba au Rhum " bien arrosé " Papi James (raisins macérés au rhum , fruits frais , chantilly) 11€

Brioche perdue, glace vanille , éclats de noisettes caramélisées , sauce caramel , chantilly 9,50€

Yaourt Grec, miel d'accacia de "Franck Galoger", éclats de fruits secs , citron vert 7€

Crème brûlée à la vanille de Madagascar 8€ / Riz au lait de Mémé Marcelle au caramel et noisettes 8€

Maxi Profiterole de chez Galon , sauce chocolat , glace vanille , chantilly 9€50

Coulant maison au chocolat Valrhona et crème anglaise 9€ / "La Classique Ile Flottante" 8€

Nougat glacé et coulis de fruits rouges 7,50€ / Affogato (glace vanille , un expresso, chantilly ) 7€

" Nos sauces chocolat et caramel sont réalisées par Sylvie "

## CREME GLACEE SUISSE MOVENPICK

( MERCI D'EVITER LES CHANGEMENTS SUR LES COMPOSITIONS DE COUPES GLACEES )

Louis : 2 boules ( noisettes , crème de lait ) sauce caramel, fruits secs , chantilly : 10€

Adrienne : 3 boules ( macadamia, noisette , caramel ) éclats de nougatine, sauce caramel, chantilly : 12€

Odette : 2 boules ( chocolat , cookies caramel ) éclats de cookies , sauce chocolat , chantilly 10€

Henri : 2 boules ( rhum raisins , noix de coco ) raisins macérés au rhum , chantilly : 10€

Léontine : 2 boules ( chocolat , banane ) morceaux de banane , sauce chocolat , amandes , chantilly : 10€

Les Liégeois Chantilly : 2bles caramel ,sce caramel ou 2bles chocolat ,sce chocolat ou 2bles café ,sce caramel : 9€

Céline : 2 boules ( chocolat , vanille ) morceaux de poire , sauce chocolat , amandes , chantilly : 10€

## CREME GLACEE SUISSE MOVENPICK avec alcool !

Le " bon vieux " Colonel : boule de citron vert , vodka 10€

Mentheuse : 2 boules de glace menthe-chocolat , crème de menthe naturelle 12€

Pulpeuse : 2 boules de glace citron vert , crème de citron naturelle 12€